

Royal Dessert

Le café Royal Dessert est de qualité Arabica et provient du Costa Rica vers 1779. Il est cultivé sur un sol Volcanique dans un climat Equatorial à une altitude de 1600 mètres et plus haut. L'ombrage est remplacé par l'auto-ombrage et son irrigation est inutile car le climat y est pluvieux. Les grains sont récoltés à la main (de septembre à décembre). Sa floraison se déroule en février.

Teneur en caféine :	1.13% à 1.29%
Tasse :	Colorée
Arôme :	Parfumé
Corps :	Puissant
Acidité :	Légère

1kg	500g	250g
23.00€*	12.50€*	7.00€*

*Prix TVAC

Description par Pierre :

«C'est notre café de type Dessert
avec le plus de goût.

Il a une belle saveur que l'on
retrouve dans chaque tasse.»

Variantes suggérées :

- **Mano-Mano (bio):**
Saveurs aussi intenses et différentes.
Il est issu du commerce équitable.
- **Kénya:**
Plus équilibré entre la saveur et le parfum.
- **Mélange Maragoype-Royal Dessert:**
Plus digeste. On retrouve une saveur
de caramel.
- **Mélange Royal Dessert-Rêve d'Arabie:**



www.cafeathome.be